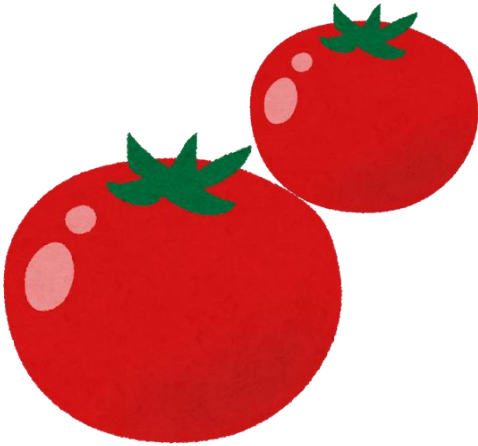


トマトケチャップの作り方



材料（約 3 0 0 c c）

トマト	1 k g	とうがらし	1/2本
たまねぎ	8 0 g	ローリエ	1枚
にんにく	1 / 2 片	シナモン	少々
塩	6 g	こしょう	少々
砂糖	1 4 g	クローブ	1 粒
酢	2 0 m l	オールスパイス	少々

- ① トマトのへたを取り、おしりの方に十文字に切り込みを入れる。
- ② 沸騰したお湯にトマトを入れ、皮がめくれてきたら、なべから取り出す。
- ③ 水をはったボウルにトマトを入れ、冷やしてから皮をむく。
- ④ トマトを刻み、ミキサーにかける。
- ⑤ こし器やザルでこしてタネをとりのぞき、ハウロウかステンレス鍋で加熱する。
- ⑥ 焦げないようにかきまぜながら、強火で煮詰める。水分が減って、半分になったら、中火にしてさらに煮詰める。
- ⑦ へらで鍋の底をこすった時に底が見えるようになったら、塩と砂糖、おろしたにんにくとたまねぎを加え、弱火でさらに煮詰める。
- ⑧ たまねぎの水分が飛んだら、香辛料、タネを取ったとうがらし、酢を加え、さらにへらでこすって底が見えるぐらいまで煮詰める。
- ⑨ 容器を全体がつかないようにして水の状態から加熱し、熱湯消毒しておく。沸騰してから5分が目安。
- ⑩ 殺菌したびんの水気を切り、熱いうちにケチャップをいれる。このときにとうがらし、ローリエ、クローブは取り除く。
- ⑪ 上まで詰めてふたをしたら出来上がり！